

**HASIL RISET
EKSTRAKSI MINYAK ATSIRI DARI
KULIT JERUK**



OLEH:

- 1. ROHMAN ABDILLAH (0431010146)**
- 2. ALFIN BAHTIAR (0431010148)**

**JURUSAN TEKNIK KIMIA
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"
JAWA TIMUR
2009**



BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar belakang

Jeruk sudah sangat dikenal oleh masyarakat luas. Buah ini merupakan salah satu buah yang umum dikonsumsi oleh masyarakat. Harganya bervariasi, tergantung kualitas dari jeruk itu sendiri. Ada jeruk impor dan ada jeruk lokal. Cara konsumsi dengan dimakan dagingnya atau dibuat minuman jus. Kandungan nutrisi dan vitamin paling tinggi justru di bagian kulit jeruk dibandingkan pada dagingnya atau sari buah jeruk (Menurut Ir Pracaya dalam bukunya .Jeruk Manis). Jeruk berasal dari famili Rutaceae dengan nama ilmiahnya *Citrus sinensis*. Tanaman jeruk berasal dari daerah Cina Selatan, India Timur Laut, Birma Utara, dan Cochin Cina (daerah sekitar Vietnam), namun dibudidayakan pertama kali oleh orang Cina Selatan. Yang cukup terkenal dengan produksi jeruk adalah Florida dan Mexico. Banyak tipe jeruk yang dikawin-silangkan sehingga terjadi hibrid. Saat ini sudah terdapat berbagai jenis dan varietas, tetapi semua jenis jeruk berasal dari daerah Asia. Jeruk memberi banyak kegunaan bagi manusia, sebagai contoh aromanya mulai digunakan dalam aroma terapi yang berguna untuk menenangkan syaraf. Rasa jeruk yang asam dapat menambah selera makan; karena dapat membantu pencernaan.

Kulit jeruk mengandung atsiri yang terdiri dari berbagai komponen seperti terpen, sesquiterpen, aldehida, ester dan sterol³. Minyak kulit jeruk dapat digunakan sebagai flavor terhadap produk minuman, kosmetika, dan sanitari. Harga ekstrak minyak jeruk relatif mahal. Penjelasan berikut ini adalah cara membuat minyak kulit jeruk dengan cara yang sederhana dan murah.

I.2 Perumusan masalah

Sering kali kita memakan jeruk dan membuang kulitnya begitu saja, padahal banyak manfaat yang bisa kita peroleh dari kulit jeruk. Seperti untuk manisan kulit jeruk, campuran pembuat kue, dan yang paling produktif adalah minyak kulit jeruk yang dapat digunakan sebagai flavor terhadap produk minuman, kosmetika, dan sanitari. Jeruk merupakan tanaman khas dan memerlukan suhu rata-rata 20 derajat, cocok untuk ditanam pada daerah sub tropis.

I.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengekstraksi kulit jeruk untuk diambil kandungan limonene yang selanjutnya dapat dipakai sebagai flavor produk minuman, kosmetika, dan sanitari.



I.4 Manfaat

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1. Peneliti dapat memahami tentang cara kerja dari ekstraksi kulit jeruk
 - 2. Peneliti dapat mendaur ulang bahan bekas yang masih dapat bermanfaat dan masih bisa digunakan.
- b. Bagi Lingkungan
 - 1. Pencemaran lingkungan bisa dikurangi dengan mendaur ulang bahan bekas.